# KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

*PRZY TOW. WYD. „BLUSZCZ"*

ROK I 1930 r. ZESZYT 5




TREŚĆ NUMERU. TOWAROZNAWSTWO PRAKTYCZNE — ZADANIE Nr. 1 — *PANI ELŻBIETA.* UMIEJĘTNE SPRAWIANIE. NOSZENIE I PRZECHOWYWANIE UBRANIA — *DOBRA GOSPODYNI.* PRANIE — *MARJA MĄCZEŃSKA.* HODOWLA KWIATÓW BALKONOWYCH — *WANDA DOBRZAŃSKA.* — RACHUNKOWOŚĆ — *IZA MANDUKOWA.* PRZETWÓRSTWO JARZYNOWE I OWOCOWE — *INŻ. CHEMJI IRENA LASKOWSKA.*

Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.



KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO
PRZY TOW. WYD. „BLUSZCZ"
ROK I ZESZYT 5 1930 r.
REDAKCJA I ADMINISTRACJA WARSZAWA, PLAC ZAMKOWY 9.
SEKRETARJAT REDAKCJI CZYNNY CODZIENNIE, OPRÓCZ NIEDZIEL I ŚWIĄT, OD G. 11-ej DO 1-EJ. TEL. 239-40
WYCHODZI 1-GO I 15-GO KAŻDEGO MIESIĄCA

GRUPA IX. WYKŁAD IV.

# TOWAROZNAWSTWO PRAKTYCZNE

PANI ELŻBIETA

## WOŁOWINA
*(zakończenie)*

Pozostaje mi powiedzieć czytelniczkom-słuchaczkom ile mięsa należy liczyć na osobę przy przyrządzaniu poszczególnych potraw. I tutaj będzie mi, niesłychanie trudno dać odpowiedź, któraby i praktycznie i naukowo tę kwestję rozstrzygała. Do niedawna uważano, że dwadzieścia deka mięsa bez kości lub trzydzieści deka mięsa z kośćmi należy liczyć na osobę, dając to mięso jako danie główne. Parę lat temu jeszcze mówiono o dwunastu do piętnastu deka mięsa bez kości na osobę. Dzisiejsi dietetycy już uznają sześć deka za ilość dostateczną, niektórzy idą jeszcze dalej i pozwalają spożywać tylko cztery deka (40 gramów) mięsa i to raz tylko na dzień. Te głodne racje mogą jednak istnieć tylko na papierze dla tej prostej przyczyny, że takie małe płatki mięsa nikogo nie nasycą i nawet z nich żadnej smacznej i jako tako wyglądającej potrawy przyrządzić nie można. Pozostawiając więc takie fantazje dla osób chorych, którym lekarz codziennie pożywienie dyktuje i przypominając, że mojem zadaniem jest nauczyć jak smacznie gotować, przyjmę tutaj normy skromne, lecz na średnie, zdrowe apetyty wystarczające.

Więc na rosół i sztukę mięsa, ktore wobec drożyzny mięsa, opału i czasu, powinny być nierozdzielne. liczymy na trzy do czterech osób kilo mięsa. gdyż mięso używane na rosół ma zwykle dużo kości, nie licząc specjalnie warszawskiej dokładki. Na pieczeń angielską czy duszoną mięsa bez kości jedno kilo na sześć osób.

Polędwicy jedno kilo starczy na siedem do ośmiu osób, gdyż polędwica zwykle bywa podawana z urozmaiconym garniturem, a często jeszcze z pożywnym sosem.

Na roastbef musimy liczyć kilo na trzy do czterech osób, gdyż roastbef ma bardzo dużo kości, a roastbef pieczony bez kości nie jest ani smaczny ani soczysty i zamiast niego lepiej podać pieczeń angielską lub polędwicę. Na befsztyki, rozbratle, antrykoty liczy się kilo mięsa bez kości na sześć osób, tyleż samo dobrej wołowiny używamy na pieczeń duszoną. Na wszelkie siekaniny czy to z mięsa surowego, czy gotowanego, liczymy jedno kilo mięsa na dziesięć osób. Nie należy nigdy kupować gotowego siekanego (mielonego) mięsa, tylko kazać rzeźnikowi przy sobie je zemleć. Wszelkie odpadki: żyłki, ścięgna, można maszynką elektryczną zemleć równo i nie będziemy widzieli co kupujemy, dopiero rozsypujący się kotlet czy klops przekona nas o tem, jak zostaliśmy oszukani. Na kołduny, pierogi, naleśniki nadziewane lub paszteciki, czterdzieści deka mięsa na pięć osób wystarczy, gdyż oprócz mięsa mamy pożywne i smaczne ciasto, które to mięso otacza. Ładny ozór starczy na osiem, do

dziesięciu osób, mózg wołowy liczymy jeden na dwie osoby. Jeżeli z tego mózgu robimy nadzienie do pasztecików to go starczy nawet na dziesięć osób.

Dobra gospodyni rzadko kupuje mięso małemi kawałkami odpowiedniemi na jedno danie. Daleko oszczędniej i praktyczniej jest brać odrazu większy kawał i dzielić na części, do każdej z tych części stosując dysponowane potrawy. Kości należy zużyć na zupy lub na smak do sosów. Nasza ustawa handlowa przewiduje, że mięso może zawierać do 25% kości, naturalnie takich, jakie się przy danym kawałku mięsa znajdują. Niestety wiele rzeźników tłómaczy sobie tę ustawę w ten sposób, że do mięsa już z kośćmi, dodają jeszcze 25% tak zwanej dokładki. O ile gospodyni nie potrafi się przed takiem nadużyciem obronić, niechaj przynajmniej żąda aby na tę dokładkę składały się kawałki tak zwanych kruchych kostek, kawałki ogona, rury i t. p., gdyż naprzykład kości z żeber absolutnie żadnego smaku zupie udzielić nie mogą, kości od krzyża mącą zupę i też mało się nagotowują.

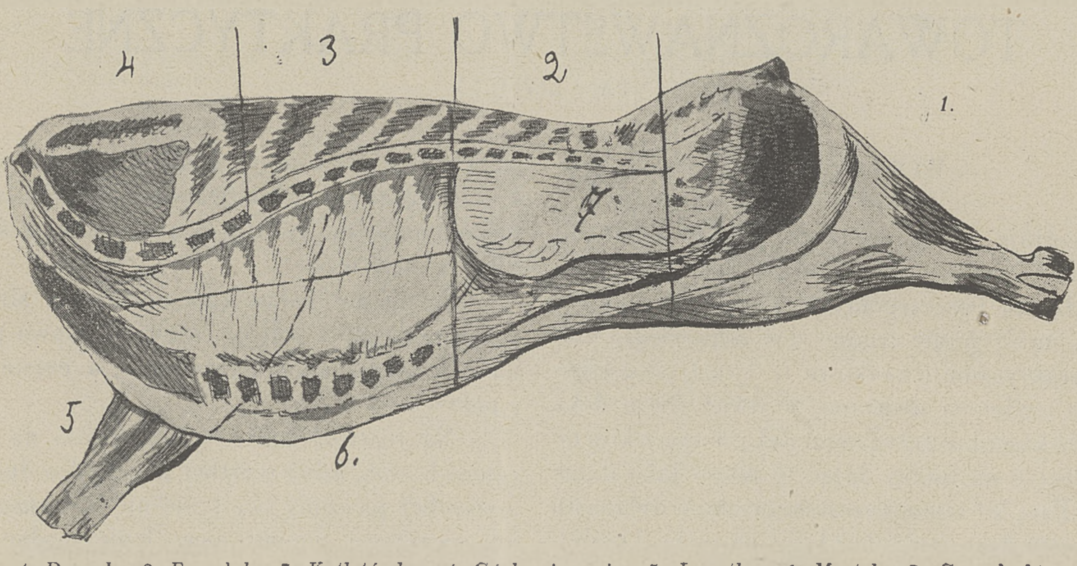
## CIELĘCINA.

*(Jak rozpoznać dobrą cielęcinę. Podział cielęcia).*

Dobra cielęcina pawinna pochodzić z cielęcia mającego nie mniej dwóch tygodni, a nie więcej dwóch miesięcy wieku. Młode cielę ma mięso niesmaczne, galaretowate, starsze mięso przypomina w smaku niedobrą wołowinę, takie stare cielę rzeźnicy nazywają bukatem; cielęcina dobra pawinna pochodzić z cielęcia, które oprócz mleka i lemieszki z mąki lub lnianego siemienia nic nie jadło. Oprócz mleka matki dodają w tym celu pojło z mąki, mleka separowanego i siemienia lub chociaż makuchów lnianych. Mięso z cielęcia dwumiesięcznego, dobrze wypojonego, w smaku nie ustępuje indykowi ani pulardzie. U nas niestety, bardzo rzadko spotykamy taką wspaniałą cielęcinę; drożyzna mleka powoduje, że na rzeź idą cielęta młode i mało pojone. Z chwilą, kiedy cielę zacznie jeść trawę, lub chociaż siano, mięso jego traci smak właściwy, ciemnieje i staje się tem czemś przejściowem pomiędzy cielęciną i wołowiną.

Dobra cielęcina powinna być blado-różowa, cała pokryta białym, przezroczystym tłuszczem. Szczególniej nerka (cynaderka) powinna być grubo oblana jednolitym śnieżno-białym tłuszczem. Czem więcej jest białego tłuszczu przy nerce, tem cielęcina jest lepsza. Wszystkie części cielęciny ogromną rolę grają w kucharstwie.

Podaję tutaj rysunek cielęcia rozpłatanego wzdłuż na połowę. Zaczniemy od Nr. 1 czyli tylnej pieczeni cielęcej w handlu nazywanej dyszkiem. Z mniejszych sztuk zwykle dyszek bywa sprzedawany wraz z forszlakiem (nerkówką) Nr. 2, które razem stanowią tak zwaną ćwiartkę. Taka ćwiartka




*1. Dyszek. 2. Forszlak. 3. Kotletówka. 4. Górka i szyja. 5. Łopatka. 6. Mostek. 7. Cynaderki.*

wagi około dziesięciu do dwunastu kilo, może być użyta cała na pieczyste lub podzielona na kilka części. Przyczem część od ogona do kości środkowej stanowi właściwy dyszek, część pieczeni bliższa środka nazywa się sznyclową czy sznyclówką i bywa sprzedawana bez kości. Część nerkowa, forszlak daje najsmaczniejsze pieczyste, niestety jednak jest bardzo koścista. W ogólności cielęcina ma dużo i grubych kości. To też praktyczna gospodyni, o ile nie używa kości na zupę, lub nie piecze dużego kawałka odrazu, lepiej zrobi kupując nawet po znacznie wyższej cenie mięso bez kości tak zwa-

ne sznyclowe. Nadaje się ono nietylko na sznycle, lecz i na różne inne fantazyjne zrazy i zraziki, a nawet na siekane kotlety.

Posuwając się dalej wzdłuż grzbietu cielęcego, znajdujemy kotletówkę. Mamy tam sześć do siedmiu kotletów bitych z kostkami. Kupując kotletową należy rzeźnikowi kazać odrazu oddzielić kostki grzbietowe, które użyjemy na smak na zupę, pokrajać według kostki i zbić poszczególne kotlety. Kucharka nie będzie potem miała siły ani wprawy, a ładnie ukrajany kotlet równie ładnie się smaży i po usmażeniu zachowuje kształt pierwotnie mu nadany. Brzydko, nieprawidłowo ukrajane i za późno zbita cielęcina kurczy się przy smażeniu. To też kotlety bite i sznycle powinny być zbite na parę godzin przed smażeniem; nie należy nigdy kupować gotowych sznyclów u rzeźników. Są one pozbijane z różnych drobnych kawałków mięsa, przeważnie w gorszym gatunku i przy smażeniu nietylko brzydko się kurczą, lecz nawet rozpadają na części.

Za kotletówką mamy górkę, z której można jeszcze wykrajać parę kotletów, jednak już znacznie mniej ładnych, gdyż mięso w nich się dzieli. Górka wraz z karkiem czy szyją Nr. 4 jest zwykle używana na potrawkę lub też na różne farsze, forszmaki i t. p. Z zewnętrznej strony mamy łopatkę Nr. 5. Dużą łopatkę z tłustego cielęcia użyć można na pieczyste jak forszlak lub dyszek. Ponieważ przez środek łopatki przechodzi szeroka, płaska kość, która nie daje łopatki pokrajać w ładne plastry, przy kupnie jej należy polecić rzeźnikowi, aby z niej wyluzował kość. Łopatkę taką możemy w środku nadziać i upiec całą lub też zwinąć w rulon i także upiec czy udusić, nakoniec dobrze zbite kawałki z niej użyć na sznycle lub zrazy. Mniejszą łopatkę najlepiej użyć na potrawkę, lub po ugotowaniu jej na rosół na jakiś farsz czy do zapiekania. W okolicy karku cielęcia mieści się kawał mięsa, łatwo się oddzielający od reszty i mający jakby inną konsystencję, jest to tak zwane w niektórych okolicach mleczko, w innych słodkie mięso. U nas przeważnie idzie wraz z resztą do rosołu lub potrawki, we Francji uważane za wielki przysmak „riz de veau“ i przyrządzane w najrozmaitsze sposoby. Jeżeli pochodzi z dużej sztuki, zasługuje na to, by je wydzielić i użyć na rozmaite dania, wskazane w lepszych książkach kucharskich.

Całą dolną część połówki cielęciny stanowi mostek Nr. 6, na Kresach Wschodnich grudzinką, w Małopolsce i Wielkopolsce bruścikiem zwany. Mięso przy kostkach z dużą ilością chrząstek jest wyborne w smaku. Mostka używamy na rosoły i potrawki, nadziewamy mostek w rozmaite sposoby i robimy zeń pieczyste, nakoniec ugotowany i sprasowany smażymy i okładamy nim różne jarzyny.

Rysunek Nr. 7 jest to nereczka (cynaderka) doskonale tłuszczem oblana. Cynaderek używa się bądź piekąc je wraz z całą ćwiartką czy forszlakiem, bądź też oddzielnie smażąc je i podając z różnemi sosami. Cynaderki stanowią wykwintny, poszukiwany przez smakoszów kąsek. Jeśli kupujemy cynaderki oddzielnie, musimy specjalnie zważać na ich wygląd. Te z nich, które mają mało tłuszczu i ten tłuszcz ma kolor czerwonawy, pochodzą z cieląt chudych i są dużo gorsze w smaku od tłustych, białym łojem pokrytych cynaderek.

Wyborną rzeczą jest główka cielęca. Wszędzie na zachodzie Europy sprzedają ją z całą skórką, która to skórka jest jej najsmaczniejszą częścią. W większej części miast polskich, rzeźnicy skórkę tę zdzierają i sprzedają wraz z resztą skóry. Takie, zaledwie mięsem pokryte, kości z główki są mało warte smakowo i nieapetycznie wyglądają. Chcąc więc nabyć główkę ze skórką, należy takową naprzód u rzeźnika zamówić. W główce mamy najdelikatniejszy móżdżek i wyborny ozorek z podgardlem. Obie te części: móżdżek i ozorek można też zwykle nabywać oddzielnie. Z główki robimy wyborną zupę, zastępującą do złudzenia prawdziwą zupę żółwiową i wykwintne potrawki z różnemi sosami. Można też ugotowane kawałki główki smażyć w cieście lub bułeczce i podawać z sosem. Móżdżek, o połowę mniejszy od wołowego, ma takie same obszerne zastosowanie w codziennej i wykwintnej kuchni, a ozorki dają smaczną, prędką potrawkę.

## ZADANIE Nr 1

*Jeżeli pani może rozporządzać li tylko wołowiną i jest zmuszona ugotować z niej trzy obiady na sześć osób, z dwóch dań każdy, przyczem jeden z tych obiadów ma się składać z rosołu i sztuki mięsa, a dwa inne z zupy na kościach i dowolnych dań drugich:*

*1) Ile mięsa (wołowiny) będzie pani musiała użyć?*

*2) Od jakiej lub jakich części wołu?*

*3) W jaki sposób pani to mięso podzieli na poszczególne dania?*

# UMIEJĘTNE SPRAWIANIE, NOSZENIE I PRZECHOWYWANIE UBRANIA

DOBRA GOSPODYNI

Zanim powrócimy do dalszych wskazówek o pielęgnacji ubrania, musimy pomówić o bardzo ważnym dziale gospodarstwa domowego, a mianowicie o przechowaniu i zabezpieczeniu od moli ubrań, dywanów i t. d. Najwyższy czas pomyśleć o tem, bo miesiące maj i czerwiec specjalnie są niebezpieczne dla rzeczy. Tak jak muchy w lipcu, mole najliczniej fruwają i składają jajka w tych miesiącach, nie trzeba więc wywieszać ubrań na dwór i wietrzyć zbyt długo, jak to wiele osób nieuświadomionych ma w zwyczaju. Ważnem bardzo w zabezpieczeniu ubrań od moli, jest niezostawianie ich na wierzchu i niechowanie poplamionych i zatłuszczonych.

Przedmioty najcodzienniejszego użytku, jak okrycia, paltoty, kapelusze męskie, powinny być wieszane w zamkniętej szafie, choćby przygodnej, o ile nie mamy innej. Taką szafę można łatwo zrobić samemu, a ostatecznie kazać ją wykonać pod własnym kierunkiem stolarzowi. Zbija się szafę taką z cienkich deseczek zwanych „dychtą“ z trzech stron, to jest dwa boki i górę, tył stanowi ściana, do której przypinamy ją haczykami zakładanemi w okrągłe śruby wkręcone w mur, spód tworzy posadzka. Drzwi szczelnie dopasowane, zrobione są z takich samych deseczek, zamykane na dobry zamek, w środku drążek do wieszania okryć na ramiączkach, w górze półka na kepalusze, także w dole na kalosze i śniegowce, oto mebel 2 metry wysoki a pół metra głęboki, doskonale zabezpieczający ubrania od kurzu i moli. Ładnie polakierowana, ozdobiona malowidłami przez szablony, improwizowana szafa, na wierzchu przybrana wazonami lub kwiatami, mogącemi stać w cieniu, jak aspidistry naprzykład, wygląda estetycznie a przedewszystkiem jest tania i więcej jak praktyczna.

Najtrudniej zabezpieczyć ciężkie wełniane rzeczy i futra od moli: kosztowne, wyjeżdżając, lepiej oddać do przechowania, fantazyjne i imitacje trzeba odpowiednio zabezpieczyć w szafach. Wiele jest środków używanych przeciw domowym wrogom-molom, pewnym jednak jest tylko jeden, to jest częste trzepanie i czyszczenie rzeczy. Jeżeli, wyjeżdżając na dłużej, musimy zamknąć szafy, trzeba to zrobić bardzo szczelnie, bo mole nie lęgną się wewnątrz, ale dostają się z zewnątrz. To też trzeba fruwające pilnie tępić, szafy zamykać, a rzeczy wiszące na wierzchu, przed schowaniem doskonale oczyścić i wytrzepać. Często jednak te zabiegi nie są wystarczające. Dla uniknięcia zatem smutnych następstw, trzeba niepewne ubrania i okrycia zgromadzić w jednym niedużym pokoju, pozamykać jak najszczelniej drzwi i okna, poobtykać szpary i otwory, postawić na środku blachę z rozpalonemi węglami drzewnemi, zabezpieczając od wypadku. Na węgle nalać najmocniejszego octu winnego lub czystego amonjaku, zamknąć pokój, a para wydzielająca się napełni go i podusi mole i ich zarodki. Dla pewności czynność tę można powtórzyć. Wtedy dopiero przystępujemy do trzepania i czyszczenia rzeczy i natychmiastowego chowania ich. Na większe sztuki trzeba naciągnąć pokrowce, uszyte z taniego kretoniku, objęte tasiemką i zapięte szczelnie, środkiem, na guziki lub zatrzaski. Takie pokrowce, ze wszystkich stron zeszyte, a środkiem zapięte, zabezpieczą zupełnie schowane rzeczy od moli. Można dla oszczędności zrobić je ze starych gazet, byle nie lepić klajstrem, bo w nim też lęgnie się specjalny gatunek moli.



*Robiąc sposobem domowym worki do przechowania rzeczy, możemy wzorować się na rysunku tutaj podanym.*

Futra drobne, jak kołnierze, etole, peleryny, etc. trzeba układać w pudełkach, szufladach, albo na półkach, futrem do góry, aby włoski ich nie pogniotły się i niepołamały, a co za tem idzie, nie straciły puszystości. Czyszcząc okrycia ozdobione futrem, trzeba uważać aby kurz z pokrycia nie osiadał na futrze, a następnie dla zupełnego jeszcze odkurzenia, wytrzepać delikatnie od spodu. Trzepiąc futra należy zwrócić uwagę na ich odporność. Futra naturalne są o wiele mocniejsze od farbowanych i fantazyjnych. Te ostatnie zwłaszcza z preparowanego, słabego z natury futerka zająca, królika, kota i t. p. są bardzo nietrwałe i wymagają delikatnego obchodzenia. Trzeba trzepać je koniecznie bardzo ostrożnie, po lewej stronie. Można przechowywać również rzeczy w pakach i kufrach z dobrze dopasowanemi wiekami i zamkami. Wyłożywszy schowanie prześcieradłami albo gazetami, zapachu bowiem farby drukarskiej mole nie lubią, wykadzić octem, następnie skropić „flitem" i ściśle układać przeznaczoną do przechowania garderobę, skrapiając ją często tym płynem. Z wierzchu nakryć bardzo starannie i mocno zamknąć. Doskonałą do przechowywania futer jest beczka po tytoniu, którą dostać można w zarządach monopolowych. Ułożone w niej futra, szczelnie zabite, zabezpieczone są w zupełności od moli, ale nie od pogniecenia, dlatego też tak przechowywać można tylko rzeczy mniej świeże.

Rośliny chroniące jakoby od moli nie wszystkie odpowiadają pokładanym w nich nadziejom, jeden tylko zapach konopi odstrasza mole bezwzględnie.

Rozpatrzywszy różne sposoby przechowania rzeczy, dojść musimy do wniosku, że jedynie częste czyszczenie i trzepanie jest pewne i racjonalne, to też w ciągu zimy trzeba robić to raz na miesiąc, a z nastaniem wiosny co dwa tygodnie. Nie możemy pominąć ewentualności, że futra naturalne przed letniem przechowaniem, często potrzebują wyprania z tłuszczu i brudu. W tym celu trzeba użyć trocin z twardego drzewa (jodła, sosna, świerk i wszelkie smolne gatunki drzewa nie nadają się), osiać je, a wsypawszy w blaszane lub aluminjowe naczynie, ogrzać na ogniu, ciągle mieszając aby się nie przypaliły. Dobrze gorącemi posypać futro i wcierać mocno do samej skóry. Trociny pochłoną brud i tłuszcz, a futro wytrzepane będzie jak nowe. Rzecz prosta, że taki system da się zastosować tylko do naturalnych męskich futer z mocną skórą i mocno osadzonym włosem. Tak zwana galanterja futrzana, używana głównie do damskich okryć, rozleciałaby się bezwzględnie. Z naturalnych skór, kręcone muszą być ostrożnie trzepane, inaczej ulegną rozkręceniu wskutek ostrego obchodzenia się z niem. Białe futra można czyścić wodą miękką z dodaniem łyżki wody utlenionej na litr czystej. Przeciąga się lekko gąbką, zwilżoną tym płynem pod włos futra i z powrotem, nie dotykając skóry, a po wyschnięciu powtarza się to działanie tym razem gąbką umaczaną w najczystszej benzynie, wkońcu posypuje się całe futro talkiem, wciera go ręką i wytrzepuje. Skórka będzie biała jak nowa. Podszewki z pod futer i okryć pierze się całe, dla uniknięcia zacieków, w dużej ilości benzyny. Jeżeli kosztowne futro zmoknie, trzeba rozłożyć je na stole i posypać całe kwasem bornym. Niech tak poleży aż do zupełnego wysuszenia, a żaden ślad zmoknięcia nie zostanie. Przed schowaniem okrycia trzeba oczyścić zatłuszczony od włosów kołnierz mięszaniną z czterech części spirytusu i jednej części soli kuchennej i uważać, aby oczyścić we wszystkich ubraniach tłuste plamy i miejsca przepocone, specjalnie umiłowane przez mole.

Najniebezpieczniejszemi dla ubrań, mebli, dywanów i t. d. jest kilka letnich tygodni, kiedy wyjeżdżając zostawiamy mieszkanie zamknięte, pozbawione opieki i starania. Trzeba dobrze je zabezpieczyć, aby za powrotem nie zastać rzeczy zniszczonych przez mole. Po należytem wytrzepaniu i odkurzeniu elektroluxem ponaciągać na wyściełane meble pokrowce lub szczelnie ponakrywać je. Dywany nasycone po lewej stronie roztworem amoniaku i uprasowane gorącem żelazkiem na miękkiem podłożu, przykryć po prawej papierem gazetowym, z którym razem ciasno zwinąć w rolkę, związać parę razy aby się nie rozwinęły i naciągnąć na nie pokrowce uszyte z płótna konopnego, albo w ostateczności zawinąć w gazety. Okna należy szczelnie pozamykać i pozasłaniać, aby z zewnątrz mole nie wpadały, a zgromadziwszy wszystkie mające być zabezpieczone rzeczy do jednego pokoju, wykadzić je doskonale mocnym amoniakiem albo formaliną. Wtedy zamknąć pokój, a wszystko powinno przetrwać jak najlepiej. Z roślin, których zapach jakoby odstrasza mole, wymienię przedewszystkiem konopie, pokrzywy, które to rośliny stawiają nawet w doniczkach na oknach, aby odstraszyć mole od wpadania do pokoju, suszony kwiat lawendy, macierzanki, bagno etc. Nie lubią też mole zapachu smolnych drzazg sosnowych, kamfory, tłuczonego pieprzu, którym trzeba napełniać rzadkie muślinowe woreczki, przekładać niemi rzeczy jak saszetami, kłaść w kieszenie od ubrań, zmieniając co pewien czas, gdy pieprz wywietrzeje. Dobrze jest również studzić kawę świeżo upaloną w szafach zamkniętych, bo od jej mocnego zapachu giną mole; papierów smołowcowych też nie lubią niegodziwe szkodniki. Poza temi środkami pozostaje nam jeszcze naftalina, przykra do użycia, dzięki okropnemu, nadzwyczaj trudnemu do wywietrzenia, zapachowi.

Aby zabezpieczyć pościel na czas wyjazdu, musimy dobrze wyczyścić ją miotełką i odkurzyć

elektroluxem lub wytrzepać w braku tegoż delikatnie trzcinową trzepaczką, bo pokrycie na kołdrach, drelich na materacach i wsypki na poduszkach pękają łatwo, jeżeli będą zbyt mocno trzepane nieodpowiedniem narzędziem. Materace i kołdry trzeba wyflitować, a między poduszki włożyć rzadkie woreczki, napełnione lawendą. Wkońcu z wierzchu okryć starannie całą pościel prześcieradłem, aby kapy nie zniszczyły się. Zabezpieczając rzeczy od moli trzeba pamiętać, że terpentyna jest zbawiennym środkiem do wytarcia szaf, kufrów, pak, nie można jednak nalewać jej na bibułę i przekładać nią ubrań, a szczególniej futer, zostawia bowiem po sobie ślady, a futra o krótkim włosie tłuści i zlepia. Widziałam bardzo ładne foki zupełnie zniszczone po takiem nieumiejętnem przechowaniu.

Powtarzam zatem raz jeszcze, że tylko staranne utrzymanie rzeczy, trzepanie i dokładne czyszczenie ich daje nam pewną rękojmię bezpieczeństwa.

GRUPA VII. WYKŁAD III.

# PRANIE

MARJA MĄCZEŃSKA

## PRANIE KOLORÓW.

Wiosna ma tę cudowną właściwość, że porusza nietylko wyobraźnię poetów, podnosi raptownie rtęć w termometrze uczuć zakochanych par, napawa wszystkich radosną nadzieją bliskich wakacyj i urlopów, ale również napełnia niebywałą energją i chęcią czynu serca wszystkich niewiast bez wyjątku, nawet takich, które normalnie prowadzą żywot rozpieszczonego kota, choć to jest typ na szczęście coraz rzadziej spotykany, znam jednak i takie. I ta ostatnia wiosna, jak prąd elektryczny, pobudza do czynów przedsiębiorczości, jak robienie zakupów, narady z krawcową, i poważnych wysiłków umysłowych w celu ustalenia, czy rękawy u sukni fularowej lila mają być zakończone mankiecikiem z koronki kremowej czy białej, a może lepiej zakończyć je „chusteczką".

Olbrzymią większość jednak, którą pierwsze wiosenne podmuchy ostrzegają, że czas myśleć o garderobie letniej, myśl ta napawa pewnym niepokojem. Choć mamy niby stosy tych zeszłorocznych letnich gałganków, jednak nauczone doświadczeniem lat poprzednich, niedowierzamy tym zapasom.

Wprawdzie, choć jeszcze chłodne ranki gęsią skórką pokrywają nam ramiona z radością wyciągamy zeszłoroczne szlafroczki, aby rano przy śniadaniu „robić wiosnę", jednak urządziwszy generalną rewję zeszłorocznej garderoby konstatujemy z rozczarowaniem, że żywe barwy, które tak ślicznie „grały" na bałtyckiej plaży, na zieelni łąk i na złocie zbóż, wyglądają jakoś martwo: kolory zmętniałe, barwne desenie zamazane, zgaszone. Śliczne niebieskie i czerwone pliseczki które tak ożywiały sukienki i fartuszki naszych pociech, pozachodziły i potworzyły brzydkie „półtony" wokoło. Przytem jedno jest zaciasne, bo skurczyło się w praniu, drugie wyciągnięte tak, że niepodobna włożyć; a już dziecinne sukienki i ubranka przedstawiają wprost opłakany wygląd.

Biedna pani domu dostaje gwałtownej migreny od intensywnego myślenia, jakby pogodzić szczupłość rozporządzalnej gotówki z tą nieoczekiwaną ilością braków.

Pozwólcie kochane czytelniczki, że odbiegnę od rzeczywistego przedmiotu mego artykułu t. j. prania, aby was pocieszyć, pomóc rozwiązać ten trudny problem i podzielić się z wami mojem długoletniem doświadczeniem.

Przedewszystkiem trzeba zrobić dokładną segregację: a) rzeczy nadające się w obecnym stanie do użytku; b) rzeczy wymagające małych poprawek przydłużenia, skrócenia, nowej lamówki lub kołnierzyka, przyszycia guzików i t. d. Te drobne roboty powinny być najpierw uskutecznione, aby zanim się zrobi większe przeróbki można było przywitać pierwszy uśmiech słońca jasną letnią sukienką; c) rzeczy, które wymagają większej roboty np. z sukni mamusi po usunięciu bardziej wypełzłych kawałków może być jeszcze bardzo ładna sukieneczka dla córeczki.

Tych kombinacyj trudno jest kogoś nauczyć. Polki naogół mają wybitne zdolności wynalazcze w tym kierunku i cudami inwencji równoważą często brak gotówki. Tem się tłómaczyć daje, że marne konjunktury i ogólny zły stan finansowy kraju, o którym się tyle mówi i pisze, nie uwydatnia się w wyglądzie zewnętrznym przechodniów. W ogrodach i parkach mamusie i ich bobaski wyglądają, jak laleczki świeżo z pudełka wyjęte. Wiele w tem jest talentu i pomysłów twórczych, wiele nieraz godzin urwanych wypoczynkowi. Ale nikt nie zgadnie, że kostjum jest z ufarbowanego płaszcza, a śliczna bogato haftowana sukieneczka dzidziusia z wyprawnej matinki, a o to przecież chodzi.

Lwią część tych spustoszeń jakie ku naszemu

zmartwieniu widzimy w garderobie letniej. zawdzięczamy nieumiejętnemu praniu. Mało jest kolorowych materjałów, które wytrzymują zwykłe pranie mydłem, a już bardzo mało takich, którym nawet gotowanie nie szkodzi; są to droższe zefiry koszulowe, niektóre płócienka żyrardowskie (jednak nie wszystkie), bardzo praktyczne na ubranka dla chłopczyków; zdarzy się czasem kretonik niedrogi a tak uparty, że mu nawet soda i bielidło nie da rady, ale to już należy do rzadkości. Przeważnie z kolorami trzeba obchodzić się ostrożnie, a im droższe i delikatniejsze tem łatwiejsze do zniszczenia. Nieocenione usługi oddaje tu „Radjon", który jak już pisałam w poprzednim artykule pierze wszystko z jak najlepszym skutkiem i upraszcza tę funkcję tak, że zbyteczną się staje ta litanja przepisów, nieraz bardzo skomplikowanych i trudnych do zastosowania, szczególniej na wsi ze względu na potrzebne do tego ingredjencje. Kilka a nawet więcej paczek „Radjonu" nie zawadzi na letnisku a zimnej wody jest też poddostatkiem. Jeśli zaopatrzymy nasze bobaski w dwa lub trzy kolorowe garniturki trykotowe, które można codzień w zimnym „Radjonie" przeprać, a których nie potrzeba prasować, mamy kwestję ubrania dzieci nad morzem lub na wsi rozwiązaną.

Kombinacje z trykotu jedwabnego, tam gdzie pranie bielizny połączone jest z trudnościami, oddają nieocenione usługi, gdyż wieczorem przy myciu przeprane, rano, gotowe są do włożenia.

Bardzo ładnie się piorą i są nadzwyczaj praktyczne w noszeniu, bo się nie brudzą i nie gniotą, tak zwane jedwabie do prania (nie pomylmy z surowym jedwabiem, który się ogromnie gniecie). nawiasem mówiąc, nic z jedwabiem nie mające wspólnego, gdyż są merceryzowaną bawełną.

Niezliczona ilość kolorów i nieraz bardzo ładnych wzorów, wyżej wymienione zalety oraz niską cena, która się waha od 2 zł. 50 gr. do 6 zł. sprawiają, że stają się ulubionym materjałem na letnie sukienki, szlafroczki, pyjamy etc. Po upraniu w zimnym „Radjonie" i wypłukaniu w kilku wodach z octem, oraz wyprasowaniu na wilgotno, wyglądają jak nowe.

Bardziej komplikuje się sprawa, gdy ma się do czynienia z plamami od owoców, kwiatów lub trawy, a także od smoły, dziegciu i t. d. z któremi niestety, tak często przychodzi nam mieć do czynienia w lecie. Czarne jagody, tak smaczne i zdrowe, to postrach matek, choć niesłusznie, bo plamy z nich po pewnym czasie same znikają; widać barwnik w ich soku zawarty ulega zmianom chemicznym. Stąd utarło się powiedzenie, że gdy jagody znikną z lasu to i plamy zginą; że tak jest przekonałam się o tem wielokrotnie.

Chcąc ratować świeżo poplamione sukienki i fartuszki, należy plamy posypać solą, a potem wyprać w letniej wodzie z mydłem; zaschnięte schodzą trudniej i wymagają większego zachodu. Można namoczyć na parę godzin w mleku, maczając w gorącem, a potem zeprać. Bardzo uparte i zastarzałe potrzymać nad palącą się siarką zawsze potem spierając. W ten sam sposób pierze się plamy od czerwonego wina, owoców, a także od trawy i kwiatów. Te ostatnie, jak również plamy z rdzy wywabiają się także gorącym sokiem z cytryny lub szczawikową solą, rozpuszczoną w gorącej wodzie.

Plamy ze smoły i dziegciu tak częste tam, gdzie dzieci mają dostęp do podwórza i gospodarskich zabudowań, są trudne do wywabienia, gdy zaschną. Świeże, zebrawszy ostrożnie smołę nożem. żeby nie powiększyć plamy, smarujemy masłem i po pewnym czasie pierzemy w ciepłej wodzie z mydłem. Bardzo zastarzałe dadzą się wywabić mocnym spirytusem.

Muchy stanowią plagę letnisk, to też powinniśmy z niemi walczyć wszelkiemi sposobami. Zostawiają one wszędzie ślady swej obecności, które na bieliźnie i materjałach nie dadzą się wypierać. Należy przed praniem natrzeć sokiem z cebuli.

Plamy z krwi nigdy prać nie należy w gorącej wodzie, gdyż, albumina zawarta w krwi ścina się w wysokiej temperaturze.

Plamy z orzechów włoskich trudno się wywabiają. Sól szczawikowa rozpuszczona w gorącej wodzie nie zawsze pomaga i trzeba dla usunięcia zbyt upartej plamy uciec się do t. zw. „Eau de Javelle" wody do plam, której butelka powinna się znajdować w każdem gospodarstwie, choć uciekać się do niej trzeba tylko w ostateczności, gdyż jest to miecz obosieczny. Wywabia wprawdzie plamę lecz nadgryza tkanki i osłabia materjał, nie mówiąc już, że kolor zjada zupełnie. Ale w niektórych wypadkach i ostrożnie użyte jest bardzo pożyteczne, podam zatem sposób jej przyrządzenia.

10 dk. chlorku wapna nalać w słoju litrowym do pełna wodą i zostawić na dobę mieszając kilkakrotnie. 15 dk. soli glauberskiej (siarczan sodu) rozpuścić na ogniu w $2^1/_2$ l. wody, jak się jedno i drugie ustoi, zlać razem tylko czysty płyn do butelki ciemnej, zakorkować dobrze i trzymać w ciemnem miejscu. Po zwilżeniu plamę zaprać wodą z mydłem. Wszystkie te recepty są skuteczne i można je śmiało stosować na białych materjałach, na kolorowych zwykłe zostają żółte plamy z soku cytrynowego, a białe po użyciu wyżej podanej wody, to też mylnem jest mniemanie, że niepraktycznie jest ubierać dzieci biało, bo jakkolwiek prędzej się brudzą, lecz każda plama łatwiej się z białego materjału daje wywabić. A jak ładnie wyglądają dziewczynki w białych fartuszkach na kolorowych sukienkach, nie mówiąc już o tem, że zaplamiony i zniszczony fartuszek łatwiej jest zastąpić niż sukienkę.

Zanim nastąpi szczęśliwa chwila wyjazdu na letnie wywczasy, ma jeszcze biedna pani domu, poza przygotowaniem letniej garderoby, liczne i różnorodne kłopoty związane z pozostawieniem mieszkania i zabezpieczeniem rzeczy od zniszczenia.

I tu najważniejszą rolę odgrywa czystość. Wytrzepawszy i zabezpieczywszy futra na lato, niech nam się nie zdaje, żeśmy już wszystko zrobiły. Pozostają firanki, dywany, meble wyściełane i te niezliczone rzeczy, które pozostawiamy wyjeżdżając, swemu losowi. O umiejętnem praniu firanek pomówimy w następnym wykładzie.

GRUPA XIII. WYKŁAD V.

# HODOWLA KWIATÓW BALKONOWYCH

WANDA DOBRZAŃSKA

W wykładzie czwartym omówiłam kwiaty letnie najodpowiedniejsze do dekoracji skrzynek okiennych i balkonowych, uwzględniając jedynie jednoroczne; teraz przechodzę do kwiatów, które w okresie letnim wegetują na świeżem powietrzu, przesadzone z doniczek do skrzyni, a w ciągu zimy przechowywane są w chłodnych pokojach, lub zabezpieczonych od mrozu, suchych piwnicach. Rośliny te, przy umiejętnej pielęgnacji służą nam szereg lat za podstawę dekoracji balkonów, niektóre wydają przytem liczne młode pokolenie, którego dochowywujemy się na podstawie sadzonek.

Do najefektowniejszych i najmniej kapryśnych, bo wegetujących wspaniale i pokrywających się licznemi bukietami kwiatów, należą w tej grupie pelargonje, to też przedewszystkiem o nich mówić będziemy.

*Pelargonje* o licznych wspaniałych odmianach zaliczamy zarówno do kwiatów pokojowych, ogrodowych i balkonowych. Należą one do roślin mało wymagających, rozrastają się wspaniale i kwitną obficie w wystawie słonecznej. Sadzimy je w skrzyniach balkonowych dając im, jako podłoże ziemię inspektową wymieszaną z kompostem. Wymagają obfitego polewania, szczególniej w okresie kwitnienia. Usuwanie żółknących liści, przekwitających kwiatów i zasilanie nawozami pomocniczemi w odstępach dwutygodniowych są zabiegami koniecznemi. Mówiąc o obfitem polewaniu zwracam uwagę na to, że musimy zabezpieczyć skrzyniom w których sadzimy pelargonje prawidłowy odpływ wody, inaczej ziemia zakwaśnieje, korzenie gnić zaczną, liście pożółkną, łodygi z jędrnych i zielonych zamienią się w galaretowate, przyjmując ciemną barwę, a rośliny zamierają.

Wśród miłośników i hodowców pelargonij spotykamy się często z twierdzeniem, jakoby piękny, prawidłowy i dekoracyjny krzew pelargonji można było osiągnąć jedynie na podstawie hodowli młodych sadzonek, to znaczy takich, które robimy w lipcu i przechowujemy przez zimę na oknach pokojowych, lub robionych w drugiej połowie lutego, a powołanych do kwitnienia w ciągu najbliższego lata.

Praktyka jednak wykazuje, że twierdzenie to jest zgoła bezpodstawnem, albowiem nawet paro i kilkoletni krzew może zachować piękny kształt i wydać liczne i wspaniałe kwiaty. Jak osiągnąć cel powyższy dowiemy się zgłębiając szczegółowo hodowle pelargonij, oraz sposoby rozmnażania.

Pelargonje rozmnażamy zapomocą sadzonek, które robić można, jak już wspomniałam w lipcu, lub lutym. Jako sadzonki posłużą nam zdrowe niezbyt wyrośnięte młode pędy, które pojawiają się w obfitości na łodydze wykształconej już rośliny. Rozmnażając pelargonje w lipcu odejmujemy te właśnie młode pędy, łamiąc je w kolanku, lub przy samej łodydze i sadząc w maleńkich doniczuszkach używanych zazwyczaj do sadzonek. Ziemia, jaką wypełnimy doniczki powinna być lekka, przepuszczalna i wymieszana pół na pół z gruboziarnistym piaskiem. Nie należy przytem zapominać o umieszczeniu na dnie doniczki kilku drobnych skorupek.

Pęd przeznaczony na sadzonkę oczyszczamy z bocznych liści, pozostawiając jedynie liście osadzone na wierzchołku i zagłębiamy w ziemię ponad pierwsze kolanko, obciskając nią szczelnie. Ziemia powinna być umiakrowanie wilgotna. Po posadzeniu zraszamy roślinkę rozpylaczem i ustawiamy doniczki na podłodze balkonowej, zabezpieczając je od słońca. W okresie przyjmowania najlepiej czują się w cieniu.

Prawidłowo ułamany pęd powinien mieć nie więcej nad 8 — 10 cm., zakorzenia się on szybko i po upływie dwóch tygodni rosnąć zaczyna. Stan zakorzenienia łatwo stwierdzić pociągając delikatnie roślinkę ku górze, napotkany opór będzie najlepszym dowodem, że sadzonka zaaklimatyzowała się

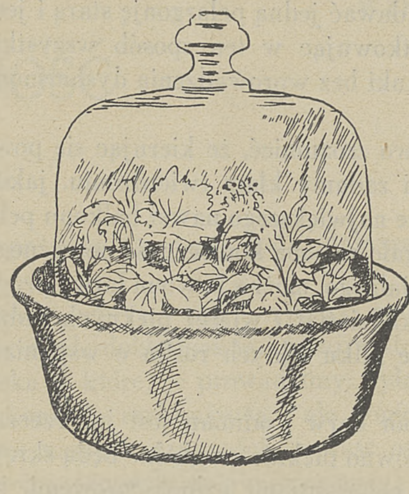
w nowem podłożu i wypuściła korzenie, gdy przeciwnie, niezakorzeniona, podda się natychmiast Wówczas stwierdzimy najczęściej, że koniec łodygi stracił jędrność i zaczyna przybierać wygląd ciemnej galaretowatej masy — sadzonka taka najczęściej jest już stracona, można ją niekiedy uratować przez przycięcie i powtórne posadzenie. Silnie zakorzenione sadzonki przesadzamy do nieco większych doniczek i ustawiamy w miejscu mniej zacienionem, jesienią zabieramy je do pokojów mieszkalnych i przechowujemy na oknach. Nie lubią zbyt wysokiej temperatury, jednakże i w takiej nawet nie giną. W pokojach ogrzewanych centralnie wymagają zraszania rozpylaczem. Sadzonki polewamy w ciągu zimy, jak wszystkie kwiaty pokojowe. Od połowy lutego zaczynamy zasilać je solą chorzowską rozpuszczając 2 — 3 gr. w litrze wody i stosując to zasilanie co tydzień, lub przy bujnej wegetacji i co dwa tygodnie. W tym też okresie przesadzamy młode pelargonje do większych, lecz niezbyt dużych doniczek i rozpoczynamy zasilanie nie wcześniej jak w dwa tygodnie po przesadzeniu Postępując w ten sposób będziemy mieli w połowie maja, to znaczy w okresie wysadzania pelargonij do skrzynek balkonowych, silne, doskonale rozwinięte i pokryte obfitemi pąkami, a nawet i kwiatami — krzewy.

Drugim sposobem rozmnażania jest przechowanie starych pelargonij na oknach pokojów umiarkowanie opalanych, przyczem polewamy je tylko tyle, aby ziemia w doniczkach nie wyschła całkowicie. W pierwszych dniach lutego przesadzamy pelargonje do świeżych doniczek, ustawiamy je na słonecznych oknach i polewamy normalnie, zasilając co dwa tygodnie solą chorzowską (jak wyżej).

W początkach marca przystępujemy do cięcia krzewów, pozostawiając na każdej gałązce nie więcej nad 3 — 4 oczek; boczne gałęzie rozwichrzone, zniekształcające roślinę usuwamy całkowicie, a wszystkie młode pędy, które znajdują się na obciętych łodygach ułamujemy w kolanku i zużywamy jako sadzonki.

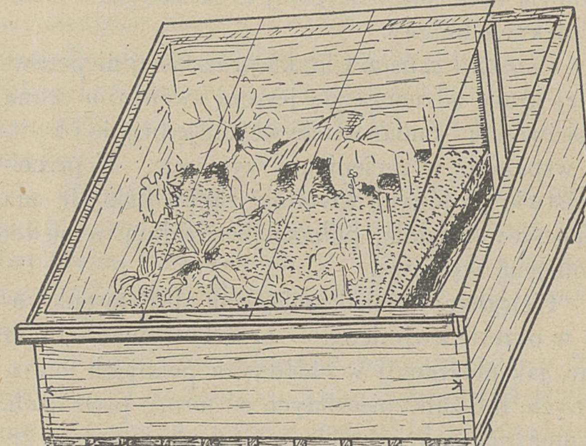
Sadzonki robione wiosną w pokoju sadzimy w miskach, lub specjalnych skrzyneczkach do rozmnażania, ułatwiając sobie w ten sposób wyhodowanie licznych młodych roślinek, albowiem przetrzymanie dużej ilości doniczuszek z młodemi roślinkami najczęściej staje się z powodu braku miejsca niemożliwem, gdy miskę, lub skrzynię łatwo ustawić na parapecie okiennym.

Aż do chwili zakorzenienia sadzonki powinny być przechowywane pod kloszem szklanym, lub taflą szkła dopasowaną do wielkości naczynia. Naczynie takie napełniamy w połowie dając na dno warstwę skorupek i węgla drzewnego, później warstwę miału torfowego, wreszcie warstwę gruboziarnistego piasku. Po posadzeniu zraszamy roślinki rozpy-



*Miska z sadzonkami przykryta kloszem szklanym.*

laczem i przykrywamy je szkłem. Szybko potniejące pod wpływem nagromadzonej pod nim wilgoci szkło należy często przecierać, a w godzinach silnej operacji słonecznej cieniować powierzchnię arkuszem papieru, lub kawałkiem lekkiej tkaniny Koniecznem też jest przewietrzanie naczyń z sadzon-



*Skrzyneczka z podnoszoną taflą szklaną do robienia sadzonek.*

kami przez codzienne uchylanie przykrycia Gdy roślinki zakorzenią się hartujemy je przewietrzając coraz częściej i dłużej, wreszcie usuwamy całkowicie szklane przykrycie, a po kilku dniach wysadzamy sadzonki do doniczek.

Obydwa te sposoby są wypróbowane i dają doskonałe wyniki — sadzonki letnie wyprzedzają jednak poważnie rozwojem robione na wiosnę, chociaż po wysadzeniu do skrzynek trudno wkrótce zauważyć pomiędzy niemi różnicę.

Przycięte krzewy stare, starannie pielęgnowane, to znaczy polewane i zasilane dają nam cenny i silny materjał hodowlany. Obsadzając skrzynki

najlepiej dawać jedną pelargonję starą i jedną młodą, zużytkowując w ten sposób wszystkie nasze wychowanki bez wprowadzenia dysharmonji w dekoracji.

Łatwo zrozumieć, że kierując się powyższemi metodami zadamy kłam twierdzeniu, jakoby udekorowanie największego nawet balkonu pelargonjami pociągało za sobą konieczność poważnego nakładu materjalnego, można bowiem łatwo przygotować sobie kilkadziesiąt i więcej pięknych sadzonek na podstawie kilku silnych roślin o wspaniałych odmianach.

Dobór barw i odmian jest już rzeczą dowolną — zarówno pięknie wyglądać będą skrzynie wypełnione pelargonjami jednokolorowemi, jak i dobieranemi cieniami, lub też obsadzone naprzemian pelargonjami białemi i różowemi, białemi i szkarłatnemi, lub łososiowemi. Jedynie łączenie różowych z purpurowemi, lub ceglastemi nie daje harmonijnych wyników.

Prócz ogólnie znanych i hodowanych pelargonij krzaczastych posiadamy jeszcze i piękne odmiany pelargonij bluszczowych, które nadają się do obsadzania ampułek, lub pierwszych rzędów skrzynek. Pelargonje bluszczowe zwisają długiemi malowniczemi splotami pokrytemi obfitem kwieciem. Hodowla taka, jak pelargonij krzaczastych — liczne, piękne odmiany.

*Ułanka-Fuchsia.* Ułanka prócz swej nieporównanej krasy odznacza się jeszcze swoistą, a cenną właściwością — mianowicie wegetuje bujnie i kwitnie wspaniale w zacienionej wystawie. W przeciwieństwie do innych kwiatów zadawalnia się ona północno-wschodnią, północno-zachodnią, a nawet i północną wystawą.

Pielęgnacja ułanek polega na obfitem polewaniu w okresie kwitnienia — przechowywanie przez zimę, jak pelargonij w chłodnych pokojach mieszkalnych, lub zabezpieczonych od mrozu piwnicach. Rozmnażanie tak, jak pelargonij; w lecie, lub wczesną wiosną. Krzewy stare nietylko nie boją się cięcia, ale przeciwnie, znoszą je doskonale i dają się łatwo naginać do najrozmaitszych kształtów.

Jedynie młode ułanki sadzonkowane w lecie można przetrzymać przez zimę w ogrzewanych pokojach mieszkalnych — starsze w takich warunkach puszczają liczne bardzo słabe pędy, „bujają", i zatracają zdolność kwitnienia.

Z pośród bogatego doboru odmian jedynie ułanka jednoroczna (płacząca) znosi wystawę słoneczną, a nawet wymaga jej do prawidłowego rozrostu i kwitnienia. Odmiana ta, aczkolwiek bardzo pospolita i jako taka daleko od trwałych pełnokwiatowych tańsza, posiada pierwszorzędne zalety, jako roślina balkonowa, to też hodowlę jej polecam jak najgoręcej.

*Ukośnica — Begonja.* Na balkonach hodujemy dwa typy ukośnic: *Ukośnicę* ciągle kwitnącą *(Begonia Semperflorens)* i *Ukośnicę kłączową,* czyli *Bulwiastą.* Ukośnica ciągle kwitnąca odznacza się niewielkim wzrostem i charakterystycznemi pięknemi liśćmi, które pod wpływem słońca nabierają ciemno-czerwonej barwy. Drobne kwiatki o barwach: białej, blado-różowej, różowej i czerwonej ukazują się obficie i trwają, aż do mrozów. Do skrzynek balkonowych wysadzamy ukośnicę, tak, jak wszystkie inne kwiaty balkonowe-doniczkowe w połowie maja zużytkowując ją jako obrzeżenie, to znaczy sadząc w pierwszym rzędzie.

Żadnych specjalnych zabiegów nie wymaga, przesadzona jesienią do doniczek zimuje w chłodnych, lecz zabezpieczonych od mrozu miejscach; wczesną wiosną rozpoczynamy normalne polewanie, wysadzamy okrytą obfitemi pączkami. Młode sadzonki ukośnicy ciągle kwitnącej pojawiają się wiosną w obfitości na rynkach kwiatowych po stosunkowo niskiej cenie, tak że przechowywanie ich przez zimę zasadniczo niema celu, temwięcej, że rozmnażanie w pokoju jest rzeczą dosyć trudną i zawodną.

*Ukośnica bulwiasta* należy do najwspanialszych roślin dekoracyjnych. Pokryta pięknemi, dużemi kwiatami znosi łatwo operację słoneczną, o ile jest hodowaną na otwartem powietrzu. Odznacza się wspaniałem ulistowieniem i obfitem kwitnieniem, które trwa przez całe lato. Żadnych specjalnych zabiegów prócz ogólnie przy hodowli kwiatów stosowanych nie wymaga. Ziemię lubi żyzną inspektową, albo darniową. Przy polewaniu należy używać konewki bez sitka, aby woda nie padała na delikatne liście i kwiaty, które cierpią od zwilżenia.

Jesienią, gdy ukośnice zamierać zaczną wyjmujemy bulwy z ziemi i przechowujemy je w suchem, chłodnem miejscu, układając w skrzyneczce i, przesypując warstwy bulw ziemią. W końcu lutego oczyszczamy bulwy ze starych korzeni i sadzimy je w doniczkach, tak, aby zaledwie wierzchołek bulwy wyglądał ponad ziemię. Polewanie rozpoczynamy po kilku dniach, zwiększając dawkę wody w miarę rozwoju rośliny. Chronić bulwę przed bezpośredniem zetknięciem z wodą. Gdy ukośnica wypuści liście i szybko rosnąć zacznie przewietrzać rośliny zapomocą uchylania okien. Dopóki trzymamy je w doniczkach na parapetach okiennych strzec przed zbyt ostrą operacją słoneczną.

Najwspanialsze odmiany ukośnicy bulwiastej spotykamy w bogatej grupie begonij znanych pod mianem *„Begonia Hybrida Gigantea".*

O pnączach trwałych odpowiednich do hodowli balkonowej mówić będziemy w następującym wykładzie.

# RACHUNKOWOŚĆ

IZA MANDUKOWA

## II. DOCHODY, WPŁYWY, WYDATKI, BILANS.

IZA MANDUKOWA.

*Gospodarstwo domowe nie osiąga dochodów. Wpływy i wydatki gotówkowe i niegotówkowe i w jakich książkach należy je prowadzić. Przychód i rozchód. Książki rachunkowe jako podstawa do dobrego budżetu. Jakie dane są wymagane do dokładnego zapisania czynności pieniężnych. Przykład najpospolitszej książki kasowej osobistej. Zrównoważenie czyli bilans. Otwarcie i zamknięcie książek. Ogólne znaczenie bilansu czyli zachowanie równowagi.*

———

Na wstępie określiłyśmy gospodarstwo domowe jako przedsiębiorstwo tak, jak i każde inne, wymagające właściwych sobie zasad prowadzenia rachunkowości. Nie znaczy to jednak, aby gospodarstwo domowe można było utożsamiać z przedsiębiorstwem handlowem lub przemysłowem, których podstawowemi czynnościami są: kupno, przerób i sprzedaż, a głównym celem — osiągnięcie jaknajwiększego dochodu czyli zysku.

Celem gospodarstwa nie jest osiągnięcie dochodów czyli zysków. Przeciwnie, ono dochody te pochłania częściowo lub w całości na koszty utrzymania domu i rodziny. Ono nie zarabia, lecz wydaje pieniądze; wydaje te dochody, które osiągnięto poza domem i które oddaje się, przekazuje się osobie prowadzącej gospodarstwo. To przekazanie dochodów na wydatki domowe stanowi pozycję pierwszych *wpływów*, któremi rozpoczyna się rachunkowość domowa i bez których nie moglibyśmy uskuteczniać *wydatków*.

Rachunkowość wtedy jest potrzebna, gdy jest co liczyć, co rachować, gdy są te wpływy. Wpływy mogą być gotówkowe czyli pieniężne i niegotówkowe — czyli wszystkie inne, więc otrzymane w postaci sprzętów, ubrań, żywności i t. p.

Wpływy gotówkowe zapisujemy do *książki kasowej* po stronie lewej, którą nazywamy *przychodem*. Wszystkie inne wpływy niegotówkowe zapisujemy również na przychód, ale już do innych ksiąg domowych, w zależności od przyjętego w każdej rodzinie systemu rachunkowości. Niezbędnemi dla każdego domu są zawsze: inwentarz i kartoteki, o których będziemy pisać później.

Wydatki, podobnie jak i wpływy, mogą być gotówkowe i niegotówkowe. Zapisuje się je w tych samych książkach, w których są już zapisane wpływy, lecz po stronie prawej, którą nazywamy *rozchodem*.

Zarówno wpływy jak i wydatki staramy się zapisywać z całą dokładnością i przejrzystością tak, aby książka w której je prowadzimy, była dla nas nietylko kontrolą rachunkową, ale poniekąd pamiętnikiem naszych czynności i spraw osobistych i domowych i stanowiła źródło informacyj i porównań, potrzebnych dla sprawdzenia źródła zakupów i cen oraz służyła za podstawę do układania dobrych, opartych na doświadczeniu, budżetów domowych.

Każda czynność związana z otrzymaniem lub wydaniem pieniędzy lub przedmiotów wartościowych w celu dokładnego jej zapisania na przychód i rozchód do naszych książek winna zawierać następujące dane: 1) rok, miesiąc i dzień otrzymania lub wydania; 2) od kogo otrzymano lub komu wydano; 3) zwięzłą treść czyli opis czynności. względnie nazwę przedmiotu, ilość i cenę; 4) walutę czyli wymienienie monety, zwykle oznaczaną skrótami, więc dla monety polskiej mamy przyjęte skróty zł. (złote) i gr. (gorsze) oraz 5) wartość wyrażoną cyframi, czyli sumę otrzymanych lub wydanych pieniędzy.

Do zapisywania zwykłych wydatków osobistych można nabywać gotowe książeczki już porubrykowane odpowiednio, w których doskonale da się zmieścić wszystkie powyższe dane o dokonanych czynnościach.

Gospodarstwo domowe wymaga więcej drobiazgowych rachunków, które, zależnie od przyjętego systemu, wymagają specjalnie porubrykowanych książeczek.

Zanim przejdziemy do drobiazgowej rachunkowości domowej, która wymaga przedtem jeszcze wielu omówień, damy na przykładzie wzór książeczki najłatwiejszej, którą winna posiadać każda z pań w razie, gdy nie prowadzi gospodarstwa lub gdy jej osobiste wydatki są wyłączone z budżetu domowego.

Coraz więcej przyjmuje się zwyczaj, że w rodzinach nawet średnio zamożnych z budżetu ogólnego pani domu ma przeznaczoną do swego osobistego rozporządzenia pewną kwotę na swoje wydatki, jak ubranie, bieliznę oraz drobne wydatki. Prowadzi wtedy dla swej wiadomości kontrolę wpływów i wydatków osobistych, które, zapisane według podanych wyżej wskazówek, *na dwóch stronach* będą się przedstawiać następująco:

| PRZYCHÓD | | | | | ROZCHÓD | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Rok i miesiąc | dzień | TREŚĆ | Wartość zł. | gr. | Rok i miesiąc | dzień | TREŚĆ | Wartość zł. | gr. |
| 1930 kwiecień | | Wpływy. | | | 1930 kwiecień | | Wydatki | | |
| | 1 | Pozostałość . . . . . . . Zl. | 3 | 20 | | 1 | Oszczędność, złożono na książeczkę P. K. O. . . . . . . . | 28 | — |
| | „ | Otrzymano od męża na kwiecień | 100 | — | | 2 | Koło S. G. D., składka za kw. 1—30 | 3 | — |
| | „ | p. R. Kamiński zapłacił %% za kwartał 1—30 . . . . . . . | 60 | — | | 10 | Pantofle czarne dla Jurka . . . . | 50 | — |
| | | | | | | 12 | Materjał na płaszcz granatowy 3 metry à 21 zł. . . . . . . . . | 63 | — |
| | | | | | | 13 | Fryzjer . . . . . . . . . . . . | 5 | — |
| | | | | | | „ | Pończochy szare . . . . . . . . | 6 | — |
| | | | | | | 25 | Ofiara na „Latarnię" . . . . . | 1 | — |
| | | | | | | 30 | Tramwaje i drobne . . . . . . | 2 | 50 |
| | | | | | | | Razem Zl. . | 158 | 50 |
| | | | | | | „ | Pozostałość Zl. . | 4 | 70 |
| | | Zl. . | 163 | 20 | | | Zl. . | 163 | 20 |
| maj | 1 | Pozostałość Zl. . | 4 | 70 | | | | | |

Ta sama książka prowadzona *na jednej stronie a w dwóch rubrykach* będzie się przedstawiać, jak niżej:

| Rok i miesiąc | dzień | TREŚĆ | Przychód Suma zł. | gr. | Rozchód Suma zł. | gr. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1930 maj | 1 | Pozostałość . . . . . . . . . . . . | 4 | 70 | | |
| | „ | Otrzymano od męża na maj . . . . . . | 100 | — | | |
| | „ | Oszczędność, złożono na książeczkę P.K.O | | | 7 | — |
| | 2 | Ofiara na Macierz Szkolną . . . . . . | | | 3 | — |
| | 5 | Podszewka do płaszcza, 3 m. à 12 zł. . . . | | | 36 | — |
| | 14 | Robota płaszcza i guziki . . . . . . . | | | 44 | — |
| | 15 | Fryzjer . . . . . . . . . . . . . . | | | 5 | — |
| | 17 | Otrzymałam za robotę serwetki siatkowej . | 15 | — | | |
| | „ | Batyst i nici D. M. C. do chusteczek . . . | | | 6 | — |
| | „ | Pranie rękawiczek . . . . . . . . . | | | 1 | — |
| | 20 | Kapelusz granatowy . . . . . . . . | | | 12 | — |
| | 31 | Drobne i tramwaje . . . . . . . . . | | | 3 | 10 |
| | | Razem Zl. . | 119 | 70 | 117 | 10 |
| | „ | Pozostałość . . . . . . . . . . . . | | | 2 | 60 |
| | | | 119 | 70 | 119 | 70 |
| czerwiec | 1 | Pozostałość Zl. . | 2 | 60 | | |

Zamykamy taką książkę kasową za ubiegły miesiąc w ten sposób, że dodajemy rubrykę przychodu i rubrykę rozchodu, znajdujemy różnicę między obu sumami, sprawdzamy czy różnica ta czyli pozostałość zgadza się z rzeczywistością czyli posiadaną gotówką, dopisujemy znalezioną różnicę do rubryki mniejszej i w ten sposób równoważymy obie rubryki, czyli bilansujemy. Bilans pochodzi od słowa łacińskiego *bilancium* co znaczy równowaga. Na znak zamknięcia podkreślamy rubryki przychodu i rozchodu linją podwójną.

Aby książkę kasową otworzyć w następnym miesiącu, wypisujemy jako pierwszą pozycję przychodu pozostałość z miesiąca poprzedniego

Przewyżka po stronie przychodu — to oszczędność, którą zamiast przenosić jako pozostałość na miesiąc następny można dopisywać do oszczędności, z których stopniowo tworzy się majątek.

Jeżeli przy końcu miesiąca w obu rubrykach przychodu i rozchodu mamy jednakowe sumy, to książka tem samem jest zbilansowana i zamknięta.

Gdy mamy po stronie rozchodu sumę większą,

oznacza to, że albo popełniłyśmy omyłkę, którą trzeba znaleźć i poprawić, albo nie zapisałyśmy jakiejś pozycji w przychodzie, albowiem nie mogłyśmy wydać więcej gotówki, niż miałyśmy.

Z powyższego widzimy, że bilans, który zdaleka zdawał się być dla wielu z nas niedostępnym a przynajmniej przedmiotem specjalnych studjów handlowych, jest bardzo nam bliski. Ten bilans czyli tę równowagę w naszem życiu codziennem musimy znaleźć przy zestawianiu i uzgodnianiu najprostszych wyliczeń.

Bilans, jako synonim równowagi ma głębsze znaczenie życiowe, albowiem, gdy równowaga jest utrzymana w rachunkach, odpowiada ona przeważnie równowadze naszych czynności, które te zestawienia rachunkowe poprzedziły. Zachwiana równowaga finansowa i rachunkowa najczęściej idzie w parze z niezrównoważeniem naszych charakterów, z brakiem rozwagi i nieumiejętnością obchodzenia się z pieniędzmi.

Bilans w znaczeniu handlowem jest zestawieniem po jednej (lewej) stronie majątku przedsiębiorstwa, a po drugiej (prawej) długów tegoż przedsiębiorstwa.

Znajdujemy różnicę i dopisujemy ją dla równowagi po stronie mniejszej czyli bilansujemy, przyczem przewyżka majątku nad długami oznacza kapitał przedsiębiorstwa, przewyżka zaś długów — stanowi deficyt.

Przeciętne skromne gospodarstwo domowe nie wymaga sporządzania takiego bilansu, a pani domu, która prowadzi księgę inwentarza, doskonale orjentuje się w stanie posiadania rodziny, czy w stanie majątkowym.

GRUPA XI. WYKŁAD II.

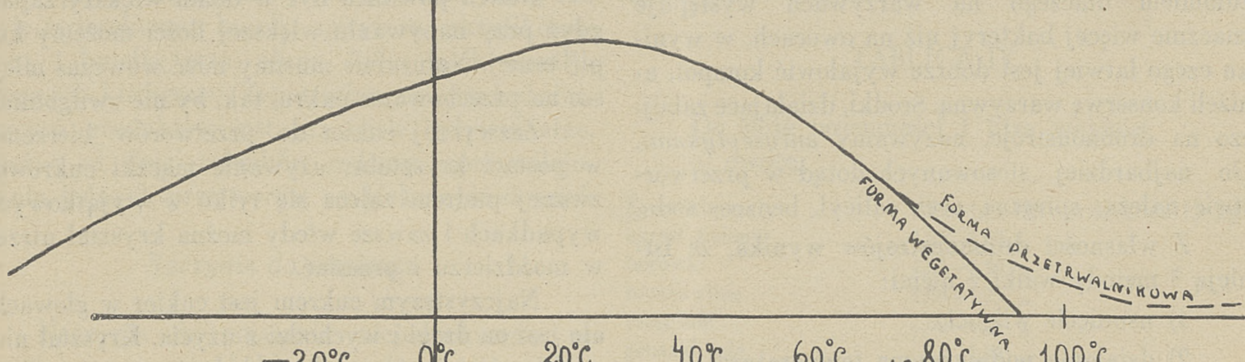
# PRZETWÓRSTWO JARZYNOWE I OWOCOWE

Inż. chem. IR. LASKOWSKA

Tlen z powietrza jest również bardzo ważnym środkiem odżywczym, ale nie dla wszystkich drobnoustrojów jest on niezbędny. Drobnoustroje dzielimy na tlenowce i beztlenowce. Do typowych tlenowców należą pleśnie, naogół bardzo w doborze pożywienia niewybredne, a więc znajdujące się — ku naszemu utrapieniu — wszędzie. Wykorzystując ten fakt przynależności pleśni do drobnoustrojów, walczymy z niemi, odcinając dostęp powietrza do przetworu bądź to zapomocą krążka bibuły, zmaczanej w spirytusie lub wódce, bądź to nalewając warstwę oliwy lub pechu na wierzch przetworu.

Drugą własnością drobnoustrojów, pozwalającą nam skutecznie z niemi walczyć jest ich *wrażliwość na temperaturę.*

Mianowicie szybkość rozmnażania drobnoustrojów zależy w wysokim stopniu od temperatury. Rozróżniamy 3 temperatury: optymalną, w której szybkość rozmnażania jest największa, maksymalną, powyżej której szybkość rozmnażania staje się równą zeru, drobnoustroje giną i minimalną, w której szybkość rozmnażania staje się bliską zera. Na niskie temperatury drobnoustroje są bardzo odporne, niektóre z nich wytrzymują nawet temperaturę, w której powietrze ulega skropleniu, jednakże szybkość rozmnażania znacznie maleje przy obniżeniu temperatury, jak to uwidacznia załączony wykres. Wrażliwość na temperaturę jest różna dla różnych grup i rodzin drobnoustrojów, jednakże, ogólnie biorąc, temperatura optimalna wynosi 20 kilka stopni Celsiusa, a maksymalna w większo-




*Wpływ temperatury na szybkość rozmnażania drobnoustrojów.*

ści wypadków leży poniżej 100°C dla form wegetatywnych, gdyż dla przetrwalników niektórych bakteryj dochodzi do 160°C. Ponadto wchodzi tu w grę czas działania podwyższoną temperaturą. Drożdże i pleśnie ulegają zabiciu szybciej niż bakterje.

Z tej własności drobnoustrojów korzystamy przedewszystkiem w przygotowaniu kompotów i konserw wWecku. Należy jednak pamiętać o tem, że zabić drobnoustroje nie wystarcza. Produkt, wyjałowiony przez gotowanie, gdy tylko ostygnie, stanowi nadal wyborne pożywienie dla drobnoustrojów, jeśli więc chcemy je przechować, należy odciąć drobnoustrojom dostęp z zewnątrz. Możemy to osiągnąć albo przez najzupełniej szczelne zamknięcie produktu, jak to ma miejsce w Weckach, a nawet przy obwiązywaniu słoików pęcherzem albo też przez zamknięcie tego rodzaju, że stanowi ono jakgdyby filtr dla powietrza, zatrzymujący znajdujące się w nim drobnoustroje. Takim filtrem jest korek z waty, będzie o nim mowa przy purée z pomidorów.

Inną znów własnością drobnoustrojów, którą my, nieprzyjaciele, podstępnie wyzyskujemy — jest ich *brak solidarności.* Różne ich gatunki zwalczają się wzajemnie i zazwyczaj najsilniejszy opanowywuje pole, nie pozwalając rozwijać się innym. Ponieważ niezawsze działalność drobnoustrojów jest dla nas szkodliwa, niejednokrotnie produkty, powstające za ich przyczyną, posiadają przyjemne dla nas własności smakowe i dietetyczne (alkohol, kwas octowy i mlekowy, występujący w kiszonkach), więc często poprzestajemy na wykorzystaniu jednych przeciwko drugim. Kwestja ta wiąże się ściśle z *wrażliwością drobnoustrojów na różne substancje,* działające na nie zabójczo. Do takich ciał należą w znacznym stopniu kwasy, chociaż działanie ich bardzo zależy od rodzaju drobnoustrojów: pleśnie dają sobie doskonale z kilkoprocentowemi stężeniami kwasów radę, drożdże potrzebują nawet do swego rozwoju środowiska lekko kwaśnego, natomiast bakterje — te, z któremi walka przy pomocy temperatury jest najtrudniejsza — nie znoszą kwasów. Jeśli spojrzymy na tablicę chemicznego składu owoców i warzyw, stanie się zrozumiałem dlaczego na warzywach występuje znacznie więcej bakteryj niż na owocach, w wyniku czego łatwiej jest dobrze wyjałowić kompot, aniżeli konserwę warzywną. Środki, działające zabójczo na drobnoustroje, nazywamy *antyseptykami.* Do najbardziej stosowanych dotąd w przetwórstwie należą: spirytus, ocet, salicyl, benzoes sodu.

Z własności drobnoustrojów wynika, że istnieją 3 metody walki z niemi:

1) usunięcie wilgoci;
2) działanie podwyższoną temperaturą;
3) działanie antyseptykami.

Tabl. III wyszczególnia przetwory, których trwałość osiągnęliśmy przez działanie jednym z wyżej wymienionych czynników.

### TABLICA III.

Klasyfikacja przetworów na zasadzie metod walki z drobnoustrojami.

I. Usunięcie wilgoci:
  a) susze;
  b) powidła, marmelady;
  c) konfitury, kremy, galaretki, syropy.
II. Działanie wysoką temperaturą:
  Kompoty i konserwy Wecka.
III. Działanie antyseptykami.
  A. Wytwarzanie antyseptyka na drodze fermentacji:
    a) wina;
    b) octy owocowe;
    c) kiszonki.
  B. Dodanie antyseptyka:
    a) nalewki;
    b) marynaty;
    c) konserwy „na surowo".

## WSTĘPNE CZYNNOŚCI

Zanim pani domu przystąpi do przyrządzania przetworów powinna zorganizować swą pracę. A więc przedewszystkiem musi zgromadzić w domu wszystko to, co będzie jej w czasie pracy potrzebne.

Kupno, czy zerwanie owoców, lub jarzyn powinno być ostatnią czynnością przygotowawczą, gdyż jak wiemy, nie mogą one długo leżeć.

Zastanówmy się więc nad tem, co będzie potrzebne. Z produktów spożywczych najważniejsze to — cukier i woda. Dobór naczyń zależeć będzie od tego, jaki gatunek przetworu chcemy sporządzić, w ogromnej jednak większości wypadków niezbędne będą naczynia do smażenia oraz słoiki; wreszcie strój osoby pracującej musi być też odpowiedni.

### *Surowce.*

*Cukru* powinien być w domu większy zapas, gdyż przy nabywaniu większej ilości możemy kupić taniej. Naturalnie musimy mieć wówczas miejsce na przechowanie cukru, tak, by nie zwilgotniał.

Zazwyczaj cukier do przetworów bierzemy w postaci kryształu; używanie mączki cukrowej zwanej pudrem zaleca się tylko w wyjątkowych wypadkach i zawsze wtedy można kryształ utrzeć w moździerzu i przesiać.

Najczystszym cukrem jest cukier w głowach, ale jest on drogi i wychodzi z użycia. Kryształ niewiele ustępuje mu pod względem czystości (ilość zanieczyszczeń nie przekracza 1%).

*Wody* mamy wprawdzie zawsze pod dostatkiem, ale niezawsze jest ona odpowiednia. Wymagania w stosunku do wody, używanej do przetworów, są takie same, jak w stosunku do wody do picia: powinna ona być przezroczysta, bezbarwna, bez zapachu i smaku — nie może zawierać mętów ani żyjątek, widocznych gołem okiem. Im mniej chemicznych domieszek woda zawiera, tem jest lepsza. W wodzie twardej, zawierającej duże ilości soli magnezowych i wapniowych, owoce źle się rozgotowują. W dodatku woda taka przy gotowaniu lub pod działaniem kwasów zawartych w owocach, często wydziela osad i mętnieje. Z drugiej strony, jeśli woda jest zbyt miękka, owoce łatwo się rozgotowują, co jest niepożądane w przetworach takich, jak konfitury i kompoty, gdzie zależy nam na zachowaniu kształtu owoców.

*Zmiękczanie* wody przy pomocy środków specjalnych bywa zbyt kłopotliwe, by to można było uskutecznić w domowych warunkach. Wrazie jeżeli twardość wody jest t. zw. przemijająca, wywołana przez obecność kwaśnych węglanów wapnia i magnezu, można ją usunąć przez gotowanie. Pierwsza więc próba zmiękczania będzie polegała na gotowaniu wody w ciągu 10—15 minut (należy pamiętać o tem, że wody w czasie gotowania ubywa) i pozostawieniu jej na przeciąg kilku godzin w spokoju. Jeżeli w czasie gotowania wytworzył się osad (kwaśne węglany przechodzą w czasie gotowania w węglany obojętne, nierozpuszczalne) — osiądzie w czasie tych kilku godzin na dnie i będziemy mogli zlać z wierzchu klarowaną wodę (zlewać bardzo ostrożnie, żeby nie zmącić). Sposób ten jest prosty, lecz skuteczny tylko w pewnych wypadkach. Drugi sposób już uniwersalny będzie polegał na zmieszaniu twardej wody studziennej czy rzecznej z wodą deszczową, zbyt miękką dla celów przetwórczych. Należy jednak pamiętać, że woda deszczowa zabrała z sobą z powietrza drobnoustroje, wskutek czego skłonna jest do psucia się. By temu zapobiec, należy ją zbierać wówczas, gdy deszcz, padając już jakieś kilkanaście minut, oczyścił powietrze z kurzu, a ponadto wyjałowić tę wodę przez 20-minutowe gotowanie.

Oprócz cukru należy przygotować jedną lub dwie ćwierćlitrowe butelki spirytusu rektyfikowanego, 1 butelkę octu, ałunu, kilka lasek wanilji, zapas soli kuchennej. Zapotrzebowanie tych dodatkowych produktów jest już ściśle indywidualne, zależne od ilości członków rodziny, uprzywilejowania jednych przetworów na niekorzyść drugich

### *Naczynia do smażenia.*

Naczynia do smażenia niejednokrotnie są przyczyną poważnych kłopotów. Dawniej wyłącznie używane miednice mosiężne są bezwzględnie najodpowiedniejsze, lecz drogie. Miednice emaljowane są nawet bardziej odporne na działanie czynników chemicznych — przedewszystkiem kwasów. ale ich fizyczna odporność pozostawia wiele do życzenia: emalja pęka i odpryskuje. Niebezpieczeństwo odsłonięcia warstwy wewnętrznej, któraby mogła ulec działaniu kwasów owocowych, nie jest zbyt wielkie, gdyż naczynia emaljowane w dobrym gatunku posiadają 2 warstwy emalji. A nawet i w wypadku odsłonięcia szkieletu żelaznego, na którym spoczywa emalja, nie grozi zatrucie, gdyż związki żelaza dla zdrowia są raczej pożyteczne. Pomijając jednak zmianę zabarwienia, któraby obecność soli żelazowych spowodować mogła, niebezpieczeństwo leży w dostaniu się ostrych odłamków emalji do przewodu pokarmowego wraz ze spożywanemi przetworami.

Użycie naczyń aluminjowych bywa często przyczyną zmiany barwy, zwłaszcza zielona nabiera brudno-bronzowego odcienia. Wprawdzie aluminjum jest odporne na kwasy, jednakże naczynia aluminjowe powleczone są zazwyczaj cienką matową warstwą tlenku aluminjowego, który się roztwarza w kwasach. Sole aluminjum nie są dla zdrowia szkodliwe, ale w przetwórstwie mogą się dać we znaki.

Naczynia do smażenia muszą być szerokie i płaskie, żeby owoc pływał swobodnie (konfitury), względnie, żeby odparowanie wody zachodziło szybko (galarety, marmelady).

Bardzo jest pożądane posiadanie 2 miednic, tak, by smażyć w dwóch naczyniach, jak o tem będzie mowa przy konfiturach.

Oprócz naczyń do smażenia należy przygotować miednice lub salaterki kamienne lub fajansowe, gdyż w mosiężnych nie można przetworów studzić.

### *Słoiki.*

Obliczenie zapotrzebowania słoików jest dość kłopotliwe. Dla ułatwienia podajemy cyfry orjentacyjne, przytoczone w tablicy IV-ej, w odniesieniu do 1 litra pojemności słoja dla konfitur i kompotów oraz marynat.

TABLICA IV.

Do słoja pojemności 1 litra wejdzie:

a) owoce:

| | | |
|---|---|---|
| agrest dojrzały | 1,25—1,75 kg. | przeciętnie 1,5 kg. |
| agrest zielony | 1,25—1,50 „ | |
| borówki | 1,25—1,50 „ | |
| brzoskwinie | 1,00—1,25 „ | |
| czereśnie | 1,00—1,25 „ | |
| gruszki całe | 1,00 „ | |
| gruszki w połówkach | 1,5 —1,75 „ | |
| jabłka krajane | 1,5 —2,00 „ | |

| | |
|---|---|
| maliny | 1,75—2,00 „ |
| morele całe | 1,00—1,25 „ |
| morele w połówkach | 1,50—1,75 „ |
| mirabelki | 1,00—1,25 „ |
| porzeczki | 1,50—2,00 „ |
| ożyny | 2,00 „ |
| renklody | 1,00—1,25 „ |
| węgierki | 1,00—1,25 „ |
| wiśnie | 1,25—1,50 „ |

b) warzywa:

| | |
|---|---|
| fasolka w ziarnach | 1,50—2,00 „ |
| fasolka w strączkach | 1,00 „ |
| groszek w ziarnach | 2,00—3,00 „ |
| groszek w strączkach | 1,50—2,00 „ |
| kalafjory | 1,75—2,00 „ |
| kalarepa | 1,75—2,00 „ |
| marchew | 1,50—1,75 „ |
| pomidory | 1,25—1,50 „ |
| rabarbar | 1,50—1,75 „ |
| szparagi | 1,25—1,50 „ |
| szpinak | 2,00—2,25 „ |

Chociaż to drożej wypada, bardzo jest wskazane dobierać słoiki małe, tem mniejsze, im rodzina jest mniej liczna. Słoik otworzony powinien względnie szybko ulec spożyciu, gdyż narażony jest na zakażenie.

Zkolei pomyśleć wypada o zamknięciu słoika. Bardzo dobre do tego celu są: papier szklany i pech. Papier szklany jest wprawdzie dość drogi i wymaga pewnej ostrożności w obchodzeniu się z nim, jednakże jest w użyciu bardzo niekłopotliwy i wygląda nadzwyczaj estetycznie. Papier szklany po zwilżeniu przykleja się do kantów słoika; należy go przed zeschnięciem starannie wygładzić.

Jeżeli słoiki z przetworami chcemy przewozić wygodniejszy jest pech.

Najprostszy sposób zamknięcia słoika polega na obklejeniu go bibułką za pośrednictwem mleka.

Dobre jest też obwiązywanie słoików pęcherzem. Niezależnie od tego, w jaki sposób postanowimy zamknąć słoiki, musimy o tem pomyśleć zawczasu i nabyć to, co nam potrzebne.

Ponadto należy przygotować zapas trocin, siana lub t. p. Będzie to potrzebne przy ogrzewaniu słoików z kompotami i t. p.

# OD REDAKCJI

*Rozpoczynając serję zadań, Redakcja Kursów Korespondencyjnych zwraca się do słuchaczek Kursów z prośbą aby przy rozwiązywaniu ich starały się możliwie obszernie i wyczerpująco motywować swoje odpowiedzi, gdyż tylko takie odpowiedzi będą mogły dać dokładne pojęcie o zrozumieniu korzyści, jaką dana słuchaczka z Kursu odniosła.*

*§ 8 Regulaminu dla Prenumeratorek Kursów Korespondencyjnych G. D. głosi: po wyczerpaniu tematu lub poszczególnych jego działów będą Czytelniczkom dawane zadania. Rozwiązanie tych zadań nie jest obowiązujące, jednakże bardzo pożądane. Zadania poprawione, przez odnośne prelegentki i prelegentów zostaną zwrócone słuchaczkom, najlepiej opracowane—ogłoszone drukiem.*

*§ 9.. Rozwiązanie zadania należy opatrzyć numerem zadania, nie przepisując jego treści.*

*§ 10. Każde poszczególne zadanie powinno być umieszczone na oddzielnej karcie.*

*§ 11. Na koszt poprawienia zadania i zwrócenia go adresatce należy przysłać 75 gr. w znaczkach pocztowych.*



Wydawca. TOW. Wyd. „BLUSZCZ"
Warszawa, Plac Zamkowy Nr. 9.

Kierowniczka Kursów (Red. Odpow.)
ELŻBIETA KIEWNARSKA
Sekretarjat: WANDA DOBRZAŃSKA

Druk. Zakł. Graf. Tow. Wyd. „Bluszcz" — Warszawa, Rymarska 8. Tel. 244-18.